

Receta de Magro Con Tomate

22 Abr 2014



Buenos días y felicidades a todas las Ferminas y Fermineas, hoy os voy a dejar esta receta que es una comida típica del día de San Fermín, pues en Pamplona es corriente en todas las tascas, tener cazuelitas con magro de cerdo para coger energías y acudir a los encierros.

Ingredientes

- Magro de cerdo, (Cantidad según comensales)
- Pimiento verde y rojo
- Laurel
- Cebolla
- Ajos y Perejil
- Vino blanco
- Cominos
- Tomate frito de bote
- Sal

Modo de Preparación

1. Refreir el magro bien hasta que deje de soltar agua
2. Ponerle el laurel troceadito y añadir la sal
3. Picar la cebolla en trocitos pequeños y añadirla
4. Trocear los pimientos y echarlos encima
5. Machacar ajo, perejil y unos poquitos de cominos molidos
6. Echarlo sobre la carne y rehogarlo bien
7. Cuando esté bien rehogado todo, añadir un vasito de vino blanco y dejar que se evapore bien
8. Añadir el tomate frito y darle el punto de sal, dejar a fuego lento hasta que el magro esté blandito